



Associação Gaúcha de Avicultura
Av. Mauá, 2011 - 9º andar | CEP: 90030-080 | Porto Alegre / RS
Fone/Fax: (51) 3228-8844 | e-mail: asgav@asgav.com.br
www.asgav.com.br



Porto Alegre, 13 de Maio de 2020. N/Ref. N° 032/2020.

Ref: Report Webinar Segurança de Alimentos nas Indústrias: O que Aprendemos com a COVID 19?

Prezados (as),

Ao cumprimentá-los inicialmente, encaminhamos para conhecimento breve Report sobre o webinar organizado pelo Instituto SENAI de Alimentos e Bebidas acerca do tema **Segurança de Alimentos nas Indústrias**.

No dia 07 de maio o Instituto SENAI de Alimentos e Bebidas do Rio Grande do Sul promoveu um Wwebinar para discutir como manter a segurança na produção de alimentos durante a pandemia de COVID-19. Lisiane Machado Rodrigues Analista do SENAI, que conduziu este webinar fez uma abordagem de quais são os ensinamentos que a indústria de alimentos deve extrair desta pandemia, destacou alguns aspectos referentes à Portaria SES/RS n. 283 de 29/04/2020, apontou aspectos para a elaboração de um plano de gestão e destacou o que podemos esperar como “novo normal” pós-pandemia.

Aprendizados:

- *Valorização das Boas Práticas de Fabricação* – nunca a adoção de bons procedimentos e manutenção da conduta higiênica foi tão falada e fez tanta diferença como nestes tempos que vivemos. Desta forma, as empresas de alimentos devem se valer desta onda para apostar na melhoria constante de seus programas de autocontrole, na reavaliação de seus processos, no treinamento e capacitação de seus colaboradores.

- *Postura e Conduta Higiênica* – o controle de saúde dos colaboradores e de seus hábitos de higiene também tem sido foco durante a pandemia de Covid-19 e devem ser preocupação permanente nas indústrias de alimento uma vez que diversas doenças podem ser transmitidas de pessoa para pessoa, além de muitas outras que podem ser transmitidas das pessoas para os alimentos. Observar os procedimentos e as condições de asseio corporal, higiene das mãos, cuidados com os uniformes precisam estar sempre em alta.

- *Rotina de Capacitação* – os colaboradores devem ser sempre orientados, capacitados e engajados para seguir as diretrizes de boas práticas implementadas no estabelecimento que trabalham. É dever da equipe de qualidade do estabelecimento adequar as capacitações para uma linguagem de fácil compreensão, assegurar que todos os colaboradores realmente compreendem as orientações recebidas e posteriormente monitorar a correta execução dos procedimentos definidos. Capacitações e orientações devem ser realizadas frequentemente e em especial sempre que um procedimento não está sendo realizado conforme previsto.

Portaria SES/RS n. 283 de 29/04/2020:

A portaria emitida pela Secretaria de Saúde do Estado traz uma série de recomendações a serem implementadas como ferramentas para mitigar o risco de transmissão da Covid-19, dentre elas merecem destaque:

- Criar um *Plano de Contingência* para prevenção, monitoramento e controle da transmissão de Covid-19, que contemple no mínimo adequação estrutural, fluxo e processo de trabalho, identificação de forma sistemática o monitoramento da saúde dos trabalhadores, podendo ser solicitado a qualquer momento pelos órgãos de fiscalização, tanto Estadual como Municipais.

- *Observar o Distanciamento* seguro de, no mínimo 1,80 metros, entre os trabalhadores que não estejam usando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), com demarcação do espaço de trabalho sempre que possível, dentro do fluxo operacional do trabalho, e também nos acessos nas portarias, entradas e saídas dos turnos de trabalho, vestiários e áreas de lazer. E distanciamento mínimo de um metro (01 metro), com a

utilização obrigatória de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, para evitar contaminação e transmissão do Covid-19.

- Realizar a *Triagem Ativa* para identificar possíveis casos de Covid-19 e providenciar o afastamento imediato de pessoas com sintomas gripais. Avaliar e monitorar pessoas que tiveram contato com casos confirmados de Covid-19. Notificar casos suspeitos a Vigilância em Saúde.

- Adequar escalas, fluxos e áreas comuns para *Evitar Aglomerações*. Além de aumentar a disponibilidade de dispositivos e equipamentos para higienização de mãos e incentivar esta prática.

Plano de Gestão:

Lisiane destacou que observa falta de engajamento entre as equipes das indústrias, inclusive entre os membros da diretoria no que se refere à necessidade e importância das boas práticas e do autocontrole de todos os processos de produção. Este é um fator que precisa mudar e que pode ser uma lição aprendida durante esta pandemia. Posturas de resistência a mudanças, subestimação dos impactos, “abafar” a existência de perigos e não analisar os riscos não pode mais ser tolerado dentro das empresas. É preciso mais do que sobreviver, é preciso aprender com as crises!

À medida que as empresas amadurecem, compreendem a importância dos controles de qualidade e se dirigem a busca por certificações de segurança de alimentos caminham para a implementação de um plano de gestão. Apesar de não ser legalmente um item exigido, o plano de gestão bem formatado e embasado nos dados monitorados através dos controles de qualidade (autocontroles, APPCC, análises laboratoriais, etc.) promovem reais avanços na garantia e segurança dos alimentos produzidos pela empresa o que certamente é reconhecido pelos consumidores.

“Novo Normal”:

- Observou-se que as pessoas resgataram a realização de atividades em suas casas como cozinhar, realizar atividades manuais, etc. e as indústrias de alimento podem adequar seus produtos para atender este comportamento.

- Pequenos negócios e redes locais estão sendo valorizados e fortalecidos e isso tende a se manter.

- Mudanças e novos modos de consumo surgiram ou foram acelerados e cada indústria deve se adequar e buscar seu espaço.

- Negociações diretas e justas estão amplamente em curso e superfaturamento não é mais tolerado, ao contrário é repudiado pela sociedade.

- O trabalho remoto ganhou destaque e em muitos casos poderá ser mantido pós-pandemia.

- Valorização da ciência e importância de informações coletadas. Decisões não devem ser tomadas com bases em “achismos”, mas sim muito bem embasadas em dados históricos e pesquisas realizadas. Integrar as informações coletadas é crucial para acelerar o tempo de resposta e para a adoção de decisões assertivas.

- Redes de colaboração, empatia, solidariedade são os novos valores...

- Comunicação tornou-se imprescindível. Manter uma comunicação eficiente com todos os colaboradores para um trabalho conciso dentro da indústria. Comunicar claramente aos clientes a postura da indústria e os motivos que embasam suas decisões é crucial.

Sendo o que tínhamos para o momento, cordialmente nos despedimos e agradecemos a atenção.



Consultora Técnica Programa Ovos RS



José Eduardo dos Santos
Diretor Executivo ASGAV